

À TRE

MENU A LA CARTE

Du mardi au samedi

12h 15 - 14h

19h30 - à 21h

www.restaurant-atre.com

HANGOVER BAR - 7 -

DETOX

Betterave, carotte, gingembre
red beet, carrot, ginger

BOOST

Carotte, orange, citron,
curcuma
Carrot, orange, lemon, tumeric

LES GRANDS CLASSICS - 12 -

OLD FASHIONED

MOJITO

SPRITZ

MARGUARITA

COCKTAILS SIGNATURE

- 15 -

NORMANDIE LOVER

Gin, Calvados, Pomme

L'ATRE SPRITZ

Limencello, Prosecco, thym

MADAME ROSE

Champagne, Vodka, Eau de Rose

APERITIFS APPETIZERS

CRUDOS ROW

SAUMON GRAVLAX - 15 -
100 GRS

Huitres n°3

6 - 15 -

12 - 28 -

ENTREES STARTERS

L'ARANCINI - 19 -

Poulpe/ Mozzarella
Céleri Maraîcher /
Bouillon Soja-
Gingembre

L'ASPERGE BLANCHE - 25 -

A la maltaise /
Saumon Gravlax /
Mimosa d'oeuf

LES ASPERGES VERTES - 24 -

Mousseline de fèves
rafraîchi à la
menthe /
Concombre/
Avocats

Supplément :

Caviar - 15 -

PECHES COTIERES COASTAL FISHING

LES SAINT JAKUES - 33 -
Poêlées / Mousseline de
Panais / Beurre Nantais

LA SOLE - 35 -
Au Vin Jaune / Salsifis /
Andouille de Vire

VIANDES MEAT

LA CAILLE - 33 -
Rôtie / Oseilles /
Pomme dauphine

LE CARRÉ DE VEAU - 35 -
À la Normande /
Champignons /
Navets boule d'or

FROMAGE CHEESE

PONT L'EVEQUE / - 10 -
SUCRINE / NOISETTES

DESSERTS DESSERTS

LA TEURGOULE 2.0 - 15 -
Riz au lait / Cannelle
Muscovado / Calvados

LA PAVLOVA - 14 -
Crème légère au rhum/
Tartare exotique/
Sorbet Passion

LE CHOCOLAT - 13 -
Ganache Cacahouète /
Grué de Cacao / Glace à la
Noisette

PLAT DU JOUR

- 19 -

LA VIREE NORMANDE

Je vous embarque vers ma Normandie Natale et je vous invite à me suivre pour vivre des instantanés qui révèlent l'essence de ma cuisine et des saisons.

Grâce au vin qui l'accompagne, la cuisine prend toute sa dimension. L'un et l'autre sont indissociables. A l'âtre, le respect de cette tradition française inspire mon travail.

3 SEQUENCES.....30€

(Sauf les vendredis et samedis soir)

4 SEQUENCES.....55€

5 SEQUENCES.....75€

6 SEQUENCES.....95€

Supplément :

Caviar de France..... 15 €

Nos équipes de salle vous proposent
quatre accords pour une expérience unique.

Accord sans Alcool..... 25 € (3 verres)

Accord Mets et Cidres..... 30 € (3 verres)

Accord Mets et Vins..... 40 € (3 verres)

Accord Mets et Vins..... 60 € (5 verres)

